

# 『臥龍梅』 蔵便り

令和3年長月



拝啓 1年越しで待ちわびていた東京オリンピックが猛暑の中で開始されたかと思ったらあっという間に閉幕し、旬日を経て開催されたパラリンピックもこの蔵便りが皆様のお手元に届く頃には閉会式を迎えていることと思います。皆様、お元気で過ごしてでしょうか。ふと気づけば、朝晩には秋の気配が感じられるようになりました。そろそろ爛酒の美味しい季節になります。折しも**全国爛酒コンテスト2021**の結果が発表され、わが**臥龍梅 純米酒**がお値打ち熱燗部門で金賞を受賞いたしました。昨年に引き続き**2年連続の金賞受賞**です。臥龍梅と言うとお米違いの純米吟醸、純米大吟醸に加えて各種スパーク系のお酒に力を入れているため冷酒のイメージが強いかもしれませんが、爛酒をないがしろにしているわけではありません。**臥龍梅 純米酒**は湯葉などのあっさりした味つけから、鰻の蒲焼やタレ味の焼き鳥などの濃い目の味つけまでお料理を選びません。秋の夜長に仲秋の名月を愛でながら、是非とも**臥龍梅 純米酒**をお爛でお召し上がり下さい。ところで9月と言えば、そろそろお米の出来具合が気になってまいります。



民間調査会社の米穀データバンクが、先月5日、2021年産米の収穫予想を全国作況102の「やや良」と発表しました。山田錦の主要産地の兵庫県、五百万石の主要産地の富山県、雄町の主要産地の岡山県はともに作況指数102~106の「やや良」だそうです。一般の飯米についての数字ですし、これから台風等の被害も予想されますのでまだまだ予断は許されませんが、ひとまずは安心です。ちなみに弊社では多田杜氏以下蔵人たちの蔵入りが10月1日に予定されております。それまでに仕込み水の井戸場の清掃作業等を終了せねばなりません。さて、今月は**臥龍梅 定期便**という新しい企画をご案内いたします。日本全国で緊急事態宣言と蔓延防止法が施行され、居酒屋や料亭、レストランで飲酒する機会は残念ながらほぼ皆無に近い状態となってしまいました。そこでご臥龍梅をご自宅でお気軽にお楽しみ頂くための企画を練りました。前述いたしましたように、弊社では様々なお米を様々な精米歩合で用いてお酒を製造しております。そのため、ご希望の商品が市中のお酒屋さんではなかなか見つからないという苦言を頂くことがありました。新商品も含めて臥龍梅のラインナップの中から月替わりでお薦め商品をご案内してまいりますので、臥龍梅のレアアイテムをお試し頂く絶好の機会です。臥龍梅特約店のお酒屋さんでお申し込み頂きますと、弊社から直送もしくはお酒屋さんを経由して商品をお届けいたします。詳しくは別紙のパンフレットをご覧ください。是非とも一口お申込みください。

**臥龍梅 定期便**  
毎日の日本酒を毎月お取り・蔵元直送・送料無料

3,960円

※2020年、2021年連続金賞（全3部門）受賞歴あり（全米純米大吟醸部門、全米純米吟醸部門、全米純米酒部門）

- ・各お米の産地、お米の産地、お米の産地
- ・お米の産地、お米の産地、お米の産地
- ・お米の産地、お米の産地、お米の産地
- ・お米の産地、お米の産地、お米の産地

お酒の産地（お米の産地）

残暑の候、おからだには十分お気をつけられますよう。

令和3年9吉日

敬具  
鈴木克昌